

Kod	Przedmiot/moduł	W01	W02	W03	W04	W05	W06	W07	W08	W09	W10	W11	W12	W13	W14	W15	W16	W17	W18	W19
BZ1s_001	Chemia organiczna z elementami ogólnej	2						1												
BZ1s_002	Anatomia zwierząt i człowieka	2								3										
BZ1s_003	Fizyka techniczna	2						2												
BZ1s_004	Botanika i fizjologia roślin	1									1									
BZ1s_005	Technologia informacyjna																		3	
BZ1s_006	Ochrona własności intelektualnej																		3	
BZ1s_007	BHP i ergonomia													3						
BZ1s_008	Język obcy 1 - angielski B2																			
BZ1s_009	Język obcy 1 - francuski B2																			
BZ1s_010	Język obcy 1 - niemiecki B2																			
BZ1s_011	Język obcy 1 - rosyjski B2																			
BZ1s_012	Wychowanie fizyczne 1																			
BZ1s_013	Etyka																		1	
BZ1s_014	Filozofia																		1	
BZ1s_015	Psychologia																		1	
BZ1s_016	Socjologia	2																		
BZ1s_017	Współczesne społeczeństwo polskie																		1	
BZ1s_018	Chemia żywności	1			3								2							
BZ1s_019	Zoologia i ekologia	2																		
BZ1s_020	Fizjologia zwierząt i człowieka	1								2										
BZ1s_021	Podstawy produkcji roślinnej							1	1						1					
BZ1s_022	Wychowanie fizyczne 2																			
BZ1s_023	Ochrona środowiska	2						2						1						
BZ1s_024	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego						3													
BZ1s_025	Język obcy 2 - angielski B2																			
BZ1s_026	Język obcy 2 - francuski B2																			
BZ1s_027	Język obcy 2 - niemiecki B2																			
BZ1s_028	Język obcy 2 - rosyjski B2																			
BZ1s_029	Biochemia ogólna i żywności	1																		
BZ1s_030	Genetyka			1																
BZ1s_031	Mikrobiologia ogólna			1								2								
BZ1s_032	Podstawy produkcji zwierzęcej	2							3		3					3				
BZ1s_033	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej										2	1		2					1	
BZ1s_034	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz							1			2				2					
BZ1s_035	Bezpieczeństwo w ochronie roślin					1		1						1	2					
BZ1s_036	Prawo żywnościowe					2														
BZ1s_037	Język obcy 3 - angielski B2																			
BZ1s_038	Język obcy 3 - francuski B2																			
BZ1s_039	Język obcy 3 - niemiecki B2																			
BZ1s_040	Język obcy 3 - rosyjski B2																			
BZ1s_041	Mikrobiologia żywności	2										2	2							
BZ1s_042	Metody oceny żywności							2									2			
BZ1s_043	Biologia molekularna			2																
BZ1s_044	Żywnienie zwierząt				3					2						2				
BZ1s_045	Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności						2													
BZ1s_046	Przetwórstwo a jakość żywności				1								1							
BZ1s_047	Produkcja żywności a środowisko							2												
BZ1s_048	Zagrożenia w produkcji żywności													3						
BZ1s_049	Język obcy 4 - angielski B2																			
BZ1s_050	Język obcy 4 - francuski B2																			
BZ1s_051	Język obcy 4 - niemiecki B2																			
BZ1s_052	Język obcy 4 - rosyjski B2																			
BZ1s_053	Podstawy biotechnologii											3								
BZ1s_054	Toksykologia żywności	2			1					1						1				
BZ1s_055	Podstawy żywienia człowieka				3					2						2				
BZ1s_056	Towaroznawstwo produktów roślinnych								3											

Kod	Nazwa	W01	W02	W03	W04	W05	W06	W07	W08	W09	W10	W11	W12	W13	W14	W15	W16	W17	W18	W19
BZ1s_057	Ekologiczna produkcja żywności								2				2							
BZ1s_058	Zajęcia ogólnouczelniane																	1		
BZ1s_059	Dodatki do żywności						2						1							
BZ1s_060	Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności															3				
BZ1s_061	Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności				2								3							
BZ1s_062	Ryby jako żywność								2		1									
BZ1s_063	Dziczyzna jako żywność	2	3	1	1															
BZ1s_064	Nowoczesne metody utrwalania żywności												2							
BZ1s_065	Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo						2						2							
BZ1s_066	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	2							3											
BZ1s_067	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	2				2			2				2			2	2			
BZ1s_068	Przechowywanie i dystrybucja żywności												3							
BZ1s_069	Statystyka matematyczna		2																	
BZ1s_070	Analiza instrumentalna żywności															3				
BZ1s_071	Praktyka dyplomowa 6 tyg.	3		3							3		3	3						
BZ1s_072	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności					3											3			
BZ1s_073	Analiza zagrożeń i ryzyka					2								2						
BZ1s_074	Utylizacja i zagospodarowanie produktów ubocznych w produkcji żywności								1											
BZ1s_075	Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym								1											
BZ1s_076	Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego				2	1			1	2			2				1			
BZ1s_077	Projektowanie żywności funkcjonalnej						2											2		
BZ1s_078	Seminarium dyplomowe + metodyka wyszukiwania inf. nauk.		2																3	
BZ1s_079	Rynek i marketing żywności						1				1							2		3
BZ1s_080	Pakowanie i znakowanie żywności					2			2											
BZ1s_081	Systemy zarządzania jakością					2											2			
BZ1s_082	Zarządzanie jakością w przetwórstwie żywności					2											2			
BZ1s_083	Transport żywności					2			2											
BZ1s_084	Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością					2			2											
BZ1s_085	Żywność regionalna i tradycyjna	2					1													
BZ1s_086	Żywność modyfikowana genetycznie	2		1																
BZ1s_087	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności					2	3										2			
BZ1s_088	Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności		3																	
BZ1s_089	Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej					2											2			
BZ1s_090	Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności																2			
BZ1s_091	Seminarium dyplomowe		2																3	
BZ1s_092	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy		3																	

Kod	Przedmiot/moduł	U01	U02	U03	U04	U05	U06	U07	U08	U09	U10	U11	U12	U13	U14	U15	U16	U17
BZ1s_001	Chemia organiczna z elementami ogólnej				1		1											
BZ1s_002	Anatomia zwierząt i człowieka	2					1											
BZ1s_003	Fizyka techniczna				1													
BZ1s_004	Botanika i fizjologia roślin	2					1			1								
BZ1s_005	Technologia informacyjna	2		2	3		3										3	
BZ1s_006	Ochrona własności intelektualnej	2																
BZ1s_007	BHP i ergonomia										3							
BZ1s_008	Język obcy 1 - angielski B2		2							2								2
BZ1s_009	Język obcy 1 - francuski B2		2							2								2
BZ1s_010	Język obcy 1 - niemiecki B2		2							2								2
BZ1s_011	Język obcy 1 - rosyjski B2		2							2								2
BZ1s_012	Wychowanie fizyczne 1																	
BZ1s_013	Etyka		2															
BZ1s_014	Filozofia		1															
BZ1s_015	Psychologia		1														1	
BZ1s_016	Socjologia		1															
BZ1s_017	Współczesne społeczeństwo polskie		1														1	
BZ1s_018	Chemia żywności				1			1		1								
BZ1s_019	Zoologia i ekologia	2							2									
BZ1s_020	Fizjologia zwierząt i człowieka							2			1							
BZ1s_021	Podstawy produkcji roślinnej							1										
BZ1s_022	Wychowanie fizyczne 2																	
BZ1s_023	Ochrona środowiska							2			1							
BZ1s_024	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	3						3										
BZ1s_025	Język obcy 2 - angielski B2		2							2								2
BZ1s_026	Język obcy 2 - francuski B2		2							2								2
BZ1s_027	Język obcy 2 - niemiecki B2		2							2								2
BZ1s_028	Język obcy 2 - rosyjski B2		2							2								2
BZ1s_029	Biochemia ogólna i żywności						1											
BZ1s_030	Genetyka						1											
BZ1s_031	Mikrobiologia ogólna									1								1
BZ1s_032	Podstawy produkcji zwierzęcej						2	3	2									
BZ1s_033	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej						2		2		1							
BZ1s_034	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	2					1	2			3							
BZ1s_035	Bezpieczeństwo w ochronie roślin					1		1	2	1	1							
BZ1s_036	Prawo żywnościowe	2																
BZ1s_037	Język obcy 3 - angielski B2		2							2								2
BZ1s_038	Język obcy 3 - francuski B2		2							2								2
BZ1s_039	Język obcy 3 - niemiecki B2		2							2								2
BZ1s_040	Język obcy 3 - rosyjski B2		2							2								2
BZ1s_041	Mikrobiologia żywności						1			2	1							
BZ1s_042	Metody oceny żywności									2								
BZ1s_043	Biologia molekularna						1											
BZ1s_044	Żywnienie zwierząt									2					2			
BZ1s_045	Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	1																
BZ1s_046	Przetwórstwo a jakość żywności		1							1								
BZ1s_047	Produkcja żywności a środowisko							3										
BZ1s_048	Zagrożenia w produkcji żywności	3			3		3				3							
BZ1s_049	Język obcy 4 - angielski B2		2							2								2
BZ1s_050	Język obcy 4 - francuski B2		2							2								2
BZ1s_051	Język obcy 4 - niemiecki B2		2							2								2
BZ1s_052	Język obcy 4 - rosyjski B2		2							2								2
BZ1s_053	Podstawy biotechnologii				1			1										
BZ1s_054	Toksykologia żywności				1					1	1							
BZ1s_055	Podstawy żywienia człowieka									2					2			
BZ1s_056	Towaroznawstwo produktów roślinnych									3								

Kod	Przedmiot/moduł	U01	U02	U03	U04	U05	U06	U07	U08	U09	U10	U11	U12	U13	U14	U15	U16	U17
BZ1s_057	Ekologiczna produkcja żywności	3						2										
BZ1s_058	Zajęcia ogólnouczelniane																	
BZ1s_059	Dodatki do żywności	2																
BZ1s_060	Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności					3												
BZ1s_061	Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności				3	1												
BZ1s_062	Ryby jako żywność									1								
BZ1s_063	Dziczyzna jako żywność	3	2	1	1													
BZ1s_064	Nowoczesne metody utrwalania żywności				2					2								
BZ1s_065	Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo									2								
BZ1s_066	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych									3								
BZ1s_067	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego				2		2			2	2							
BZ1s_068	Przechowywanie i dystrybucja żywności												2					
BZ1s_069	Statystyka matematyczna	1		1	1													
BZ1s_070	Analiza instrumentalna żywności				1					2								
BZ1s_071	Praktyka dyplomowa 6 tyg.	3	3	3	3	3	3											
BZ1s_072	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	2				2										2		
BZ1s_073	Analiza zagrożeń i ryzyka					2				2								
BZ1s_074	Utylizacja i zagospodarowanie produktów ubocznych w produkcji żywności																	1
BZ1s_075	Produkty uboczne w przemyśle rolnospożywczym																	1
BZ1s_076	Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego				2		2			2	2				1			
BZ1s_077	Projektowanie żywności funkcjonalnej	2										2	2					
BZ1s_078	Seminarium dyplomowe + metodyka wyszukiwania inf. nauk.	2	2				3											3
BZ1s_079	Rynek i marketing żywności						1					3						
BZ1s_080	Pakowanie i znakowanie żywności				1								2					
BZ1s_081	Systemy zarządzania jakością																2	
BZ1s_082	Zarządzanie jakością w przetwórstwie żywności					2										2		
BZ1s_083	Transport żywności										2							
BZ1s_084	Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością										2							
BZ1s_085	Żywność regionalna i tradycyjna							1										
BZ1s_086	Żywność modyfikowana genetycznie							1										
BZ1s_087	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	3				2								2				
BZ1s_088	Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności	1		3	3		1											
BZ1s_089	Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej					2											2	
BZ1s_090	Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności																3	
BZ1s_091	Seminarium dyplomowe	2	2				3											3
BZ1s_092	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy																	3

Kod	Przedmiot/moduł	U01	U02	U03	U04	U05	U06	U07	U08	U09
BZ1s_001	Chemia organiczna z elementami ogólnej			1			1			
BZ1s_002	Anatomia zwierząt i człowieka	2	1		1					
BZ1s_003	Fizyka techniczna				1					
BZ1s_004	Botanika i fizjologia roślin		1		1					
BZ1s_005	Technologia informacyjna	2	3		1					2
BZ1s_006	Ochrona własności intelektualnej									
BZ1s_007	BHP i ergonomia								3	
BZ1s_008	Język obcy 1 - angielski B2	2								
BZ1s_009	Język obcy 1 - francuski B2	2								
BZ1s_010	Język obcy 1 - niemiecki B2	2								
BZ1s_011	Język obcy 1 - rosyjski B2	2								
BZ1s_012	Wychowanie fizyczne 1					1				
BZ1s_013	Etyka		2							
BZ1s_014	Filozofia					1				
BZ1s_015	Psychologia					1				
BZ1s_016	Socjologia					1				
BZ1s_017	Współczesne społeczeństwo polskie					1				
BZ1s_018	Chemia żywności		1	1			1			
BZ1s_019	Zoologia i ekologia						2			
BZ1s_020	Fizjologia zwierząt i człowieka	1		1			1			
BZ1s_021	Podstawy produkcji roślinnej			2						
BZ1s_022	Wychowanie fizyczne 2					1				
BZ1s_023	Ochrona środowiska	2		2		1				
BZ1s_024	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego						2			
BZ1s_025	Język obcy 2 - angielski B2	2								
BZ1s_026	Język obcy 2 - francuski B2	2								
BZ1s_027	Język obcy 2 - niemiecki B2	2								
BZ1s_028	Język obcy 2 - rosyjski B2	2								
BZ1s_029	Biochemia ogólna i żywności		1							
BZ1s_030	Genetyka				1					
BZ1s_031	Mikrobiologia ogólna				1			1		
BZ1s_032	Podstawy produkcji zwierzęcej	2	2	3			3			2
BZ1s_033	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	1					2			
BZ1s_034	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	2		3						
BZ1s_035	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	1					1			
BZ1s_036	Prawo żywnościowe	2					2			
BZ1s_037	Język obcy 3 - angielski B2	2								
BZ1s_038	Język obcy 3 - francuski B2	2								
BZ1s_039	Język obcy 3 - niemiecki B2	2								
BZ1s_040	Język obcy 3 - rosyjski B2	2								
BZ1s_041	Mikrobiologia żywności	2		2						
BZ1s_042	Metody oceny żywności				1		2			
BZ1s_043	Biologia molekularna				1					
BZ1s_044	Żywnienie zwierząt									2
BZ1s_045	Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności									
BZ1s_046	Przetwórstwo a jakość żywności			1						1
BZ1s_047	Produkcja żywności a środowisko							3		
BZ1s_048	Zagrożenia w produkcji żywności			2			1			
BZ1s_049	Język obcy 4 - angielski B2	2								
BZ1s_050	Język obcy 4 - francuski B2	2								
BZ1s_051	Język obcy 4 - niemiecki B2	2								
BZ1s_052	Język obcy 4 - rosyjski B2	2								
BZ1s_053	Podstawy biotechnologii		2							
BZ1s_054	Toksykologia żywności						2			
BZ1s_055	Podstawy żywienia człowieka									2
BZ1s_056	Towaroznawstwo produktów roślinnych		2							

Kod	Przedmiot/moduł	U01	U02	U03	U04	U05	U06	U07	U08	U09
BZ1s_057	Ekologiczna produkcja żywności			2			3			
BZ1s_058	Zajęcia ogólnouczelniane									
BZ1s_059	Dodatki do żywności						1			
BZ1s_060	Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności									2
BZ1s_061	Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności			2						
BZ1s_062	Ryby jako żywność			1						
BZ1s_063	Dziczyzna jako żywność	1	3	2						
BZ1s_064	Nowoczesne metody utrwalania żywności						1			
BZ1s_065	Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo						1			
BZ1s_066	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych			1						
BZ1s_067	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	2		2						
BZ1s_068	Przechowywanie i dystrybucja żywności						1			
BZ1s_069	Statystyka matematyczna		1		2					
BZ1s_070	Analiza instrumentalna żywności				3					
BZ1s_071	Praktyka dyplomowa 6 tyg.						3			
BZ1s_072	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	2	2							
BZ1s_073	Analiza zagrożeń i ryzyka	1	3							
BZ1s_074	Utylizacja i zagospodarowanie produktów ubocznych w produkcji żywności							1		
BZ1s_075	Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym							1		
BZ1s_076	Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2		2						
BZ1s_077	Projektowanie żywności funkcjonalnej		3	2						2
BZ1s_078	Seminarium dyplomowe + metodyka wyszukiwania inf. nauk.		2		2	3				
BZ1s_079	Rynek i marketing żywności				1		1			
BZ1s_080	Pakowanie i znakowanie żywności						2	1		
BZ1s_081	Systemy zarządzania jakością	2	2				2			
BZ1s_082	Zarządzanie jakością w przetwórstwie żywności	2	2				2			
BZ1s_083	Transport żywności			2						
BZ1s_084	Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością			2						
BZ1s_085	Żywność regionalna i tradycyjna			1						
BZ1s_086	Żywność modyfikowana genetycznie			1						
BZ1s_087	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	3					3			
BZ1s_088	Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności	2	3		3					2
BZ1s_089	Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej	2	2	2						
BZ1s_090	Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności		3		2		3			
BZ1s_091	Seminarium dyplomowe		2		2	3				
BZ1s_092	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	3								3